Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac 50cl

Bergerac - Frankrijk

Wat een prachtige zoete witte wijn van Hugh Ryman, eigenaar en wijnmaker van Château de la Jaubertie. Een klein deel van de witte druiven wordt niet geoogst voor de productie van droge witte wijn, maar blijft langer aan de stok rijpen. De vochtige omstandigheden in het naseizoen bespoedigen de 'pourriture noble' (nobele rotting) waarbij de druiven verschrompelen en in smaak concentreren. De zeer lage opbrengst zorgt voor een magnifieke zoete wijn die uitermate goed past bij niet al te uitgesproken desserts, blauwaderkazen of foie gras. Maar ook zonder er iets bij te eten is dit een ware traktatie! Een aangebroken fles blijft in de koeling gemakkelijk vele dagen goed.



Proefnotitie

Fraaie wijn met een aroma van rijp tropisch fruit - zoals mango en ananas - en gedoseerd eikenhout. De smaak is vol, aanhoudend en evenwichtig zoet, met een lange en elegante afdronk.

Drinken bij

Verfijnde wijn, heerlijk bij vruchtendesserts of als aperitief met toast en paté.

Houdbaarheid

Houdbaar tot zeker vijf à zes jaar na de oogst.

Druivenrassen

65% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Onderscheidingen

2012 Perswijn - november 2015: **** | Tweede plaats in de proeverij Monbazillac zoet

Persoonlijke proefnotitie

BIO

wexxs voor wijnliefhebbers

WEXXS Wijnen
Torenlaan 2-A
1261 GD Blaricum
035 531 3224
www.wexxs.nl